

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaille de surimi mayonnaise		Tomates natures	Pastèque BIO 
PLAT PRINCIPAL	Aiguillette de volaille à la crème	Boulettes végétales sauce tomate 	Jambon HVE à l'échalote 	Dos de colin MSC au beurre blanc
GARNITURE(S)	Gratin de choux fleurs et pdt	Ratatouille BIO	Coquille Bio	Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé BIO de la ferme 	Buchette de chevre		
DESSERTS		Crème dessert chocolat	Smoothie pomme fraise	Fromage blanc aromatisé aux fruits

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Produits locaux**  
 \* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -50)  
 \* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)  
 \* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)  
 Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)  
 Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand-50)

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien \***

 **Produit issu de l'agriculture biologique \***

 **Viande Label \***

**HVE Haute Valeur Environnementale \***

**AOP Appellation d'Origine Protégée \***



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LMLM14

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

\* Selon contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Carottes râpées nature  
BIO



Melon



**PLAT PRINCIPAL**

Omelette nature



Saucisse de Toulouse  
HVE grillée



Hachis parmentier BIO



Poisson meunière sauce  
citron

**GARNITURE(S)**

Beignets de brocolis

Haricots blancs

Salade iceberg

Haricots beurre

**PRODUIT LAITIER**

Edam Bio



Camembert

**DESSERTS**

Mousse chocolat au lait

Fruit frais BIO



Crème dessert vanille

Riz au lait LOCAL HVE



**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

**Produits locaux**  
\* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)  
\* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)  
\* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)  
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)  
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

**Pâtisserie maison**

**Plat végétarien \***

**Produit issu de l'agriculture biologique \***

**Viande Label \***

**HVE Haute Valeur Environnementale \***

**AOP Appellation d'Origine Protégée \***



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LMLM14

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

\* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE(S)

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Crêpe au fromage



Dos de colin MSC sauce  
crème

Purée de brocolis

Sauté de volaille paëlla

Riz paëlla au chorizo  
(porc)



Jambon HVE émincé  
sauce Dijonnaise

Petits pois BIO



Torsades bolovégé (Plat  
complet végétarien)



Fromage frais aux fruits  
BIO



Buchette de chevre

Emmental BIO

Fruit frais BIO



Yaourt sucré

Churros au chocolat

Fruit frais



**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

**Produits locaux**  
\* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)  
\* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)  
\* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)  
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)  
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

**Pâtisserie maison**

**Plat végétarien \***

**Produit issu de l'agriculture  
biologique \***

**Viande Label \***

**HVE Haute Valeur Environnementale \***

**AOP Appellation d'Origine Protégée \***

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LMLM14

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

\* Selon contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Macédoine mayonnaise

Œuf dur mayonnaise

Melon BIO 

**PLAT PRINCIPAL**

Rôti de porc sauce  
charcutière

Cordon bleu de volaille  
sauce tomate

Couscous boulettes de  
soja 

Dos de colin MSC sauce  
citron

**GARNITURE(S)**

Coquillettes BIO 

Haricots beurre

Semoule du couscous  
BIO

Beignets de brocolis

**PRODUIT LAITIER**

Yaourt aromatisé Local  
HVE 

Gouda BIO 

**DESSERTS**

Fruit frais 

Compote pomme fraise

Eclair au chocolat

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien \***

 **Produit issu de l'agriculture biologique \***

 **Viande Label \***

**HVE Haute Valeur Environnementale \***

**AOP Appellation d'Origine Protégée \***

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LMLM14

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

\* Selon contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Carottes râpées nature  
BIO



Tomates BIO nature



**PLAT PRINCIPAL**

Saucisse de Toulouse  
HVE grillée



Crêpe au fromage



Cheeseburger

Gratiné de poisson au  
fromage

**GARNITURE(S)**

Lentilles BIO cuisinées



Haricots verts BIO



Frites au four

Duo de carottes jaunes  
et oranges

**PRODUIT LAITIER**

Yaourt sucré BIO



Cantafras

Saint paulin BIO



**DESSERTS**

Crème dessert chocolat  
BIO



Crème dessert praliné

Gâteau aux courgettes  
et chocolat



**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

**Pâtisserie maison**

**Plat végétarien \***

**Produit issu de l'agriculture biologique \***

**Viande Label \***

**HVE Haute Valeur Environnementale \***

**AOP Appellation d'Origine Protégée \***



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LMLM14

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

\* Selon contrat